100 RICETTE

Nella birra, bevanda tra le più antiche, contiene importanti elementi: glicerina, destrina, maltosio, sostanze azotate, fosfati e piccole quantità di tannino. Inoltre durante la fermentazione si forma il biossido di carbonio che ha un'importante funzione stimolante sullo stomaco. La birra, oltre ad essere un'ottima bevanda dissetante viene utilizzata in cucina per preparare ed accompagnare svariate pietanze. Una sua proprietà importante è quella d'impedire la formazione di radicali liberi, antiossidanti, responsabili dell'invecchiamento dell'organismo. grazie al suo caratteristico aroma viene utilizzata da sempre nella cucina tedesca per preparare piatti tradizionali.

PRIMI PIATTI >> SECONDI DI CARNE E PESCE >> VARIE >> PIATTI DI MEZZO >> DESSERT >>

Primi Piatti

- Borsc »
- Riso reale »
- Tagliolini al curry »
- Zuppa tedesca alla birra »
- Crêpe alla birra »
- Risotto alla birra »
- Torre di crêpe »
- Fusilli spumeggianti »
- Risotto ai gamberetti »
- Zuppa di limone »
- Maccheroni piccantini »
- Risotto spumeggiante »
- Zuppa nordica alla birra »

Borsc

per 4 persone

INGREDIENTI

- 250g di polpa di vitellone
- 200g di cavolo cappuccio
- 1 patata
- 100g di fagioli cotti
- 100g di barbabietole
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 mela
- 50g di salsa di pomodoro
- 50g di pancetta tritata
- 1 bicchiere di birra
- 1dl di panna fresca
- 1 limone
- 1 foglia d'alloro

PREPARAZIONE

- Lessate la carne in acqua bollente salata ed aromatizzata con la carota, la cipolla e l'alloro quando la carne sarà cotta, scolatela insieme alle verdure. nel brodo rimasto buttate il cavolo tagliato a listerelle molto sottili, dopo circa 15 minuti aggiungete la patata e le barbabietole tagliate a dadini e dopo circa 10 minuti unite la mela a dadini, la salsa di pomodoro, la birra, il sale, il pepe ed infine la panna ed il succo di limone.
- Fate cuocere per circa 20 minuti.
- Trascorso questo tempo unite i fagioli, la polpa di vitellone, che avrete tagliato a dadini, la cipolla e la carota anch'esse tagliate a dadini.
- Cospargete la zuppa con il prezzemolo e la pancetta tritati e servitela calda.

- sale
- pepe

Crêpe alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI

per le crêpe

- 200g di farina
- 2 uova
- 1/2 litro di birra chiara
- sale

per il ripieno

- 600g di spinaci
- 300g di ricotta
- 1 uovo
- 80g di parmigiano grattugiato
- 30g di burro
- sale
- una grattata di noce moscata
- 1 spicchio d'aglio

per la besciamella

- 50g di farina
- 50g di burro

PREPARAZIONE

- In una ciotola versate la farina, le uova e la birra, salate, mescolate fino ad avere una pastella liscia. Lasciatela riposare per circa 30 minuti.
- Nel frattempo lavate gli spinaci,lessateli con la sola acqua di sgrondatura, salateli. Una volta cotti, scolateli, strizzateli e fateli insaporire in una padella con burro e aglio. Lasciateli raffreddare.
- Nel frattempo preparate la besciamella: sciogliete il burro in una casseruola, aggiungete la farina, stemperate con il latte, salate e fate addensare sempre mescolando.
- Unite agli spinaci, l'uovo, il parmigiano, la ricotta; amalgamate il tutto, salate ed insaporite con una grattugiata di noce moscata.
- nella crepiera, o più semplicemente in un tegame antiaderente, mettete un pò di composto e formate le crêpe che dovranno risultare sottili.
- Farcite ogni crêpe con un pò di composto, arrotolatele e disponetele in una pirofila imburrata, cospargetele con la besciamella e mettetele in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti. Servitele calde, ma non bollenti.

- 1/2 litro di latte
- sale
- burro per la pirofila

Fusilli spumeggianti

per 4 persone

INGREDIENTI

- 400g di fusilli
- 1dl di panna fresca
- 300g di funghi prataioli o champignon
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiai di sugo d'arrosto ristretto
- birra chiara q.b.
- 50g di parmigiano grattugiato
- 3 cucchiai d'olio d'oliva
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- Pulite i funghi, lavateli, affettateli e fateli saltare in una padella con l'olio e lo spicchio d'aglio, salate, pepate ed aggiungete il fondo d'arrosto e la panna.
- Fate insaporire per qualche minuto a fuoco dolce, irrorate con la birra, lasciate evaporare, cuocete ancora per qualche minuto poi spegnete il fuoco.
- Lessate al dente i fusilli, conditeli con il sugo "spumeggiante", cospargeteli di parmigiano grattugiato e servite.

Maccheroni piccantini

per 4 persone

INGREDIENTI

- 400g di maccheroni
- 1 cipolla
- 1 carota

PREPARAZIONE

- Arrostite il peperone e toglietevi la pellicina e i semi.
- In un tegame fate rosolare nell'olio la carota, il sedano e la cipolla tritati, unite i capperi, le olive snocciolate, il peperone tagliato a

- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaino di capperi
- 8 olive verdi
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- 1 peperone verde
- 4 cucchiai d'olio d'oliva
- 2 bicchieri di birra chiara
- 50g di Emmental grattugiato
- sale
- pepe
- burro per la pirofila

listerelle e la pasta d'acciughe, salate e pepate; coprite e fate cuocere per circa 20 minuti.

- Trascorso questo tempo, incorporate la birra e cuocete ancora per circa 20 minuti a tegame scoperto e fuoco basso.
- Lessate al dente i maccheroni, conditeli con buona parte della salsa, versateli nella pirofila imburrata, cospargeteli con il rimanente sugo e spolverizzate di Emmental grattugiato.
- Mettete la pirofila in forno già caldo a 200° per circa 10 minuti. Servite i maccheroni caldi.

Riso reale

per 4 persone

INGREDIENTI

- 400g di riso
- 100g di salmone affumicato
- 1 cipolla
- 30g di burro
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 2 bicchieri di birra
- 2 bicchieri di brodo
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- In una pirofila fate rosolare nel burro e nell'olio la cipolla tritata, unite il brodo ed il salmone affumicato tagliato a strisce, salate e pepate. Irrorate con il brodo e la birra e fate cuocere per 5 minuti.
- Nel frattempo, scaldate il forno a 200°, trasferite la pirofila nel forno caldo e cuocete per 15 minuti, poi servite.

Risotto alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 400g di riso vialone nano • 1 cipolla • un pezzetto di midollo di bue • 1 bicchiere di birra • 1/2 bicchiere di panna fresca • 1,5 litro di brodo • 30g di burro • 2 cucchiai d'olio d'oliva • 60g di parmigiano grattugiato • un pizzico d'origano • sale	• Fate appassire la cipolla tritata ed il midollo di bue in un tegame con olio e burro; quando la cipolla comincerà a colorirsi, toglietela e versate nel tegame il riso, lasciatelo tostare per qualche minuto, poi aggiungete la birra. • Quando la birra sarà stata assorbita, aggiungete il brodo poco alla volta e portate a cottura. • Prima di servirlo, aggiustate di sale, spolverizzatelo con l'origano, mantecatelo con la panna e il parmigiano, mescolate e servite.

Risotto ai gamberetti

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 400g di riso • 3 tazze di brodo • 3 cucchiai d'olio d'oliva extravergine • 150g di gamberetti sgusciati • 1/3 di litro di birra chiara • 100g di panna da cucina • 1 peperone • 1 cipolla	• In una casseruola fate rosolare una cipolla nell'olio ed aggiungete i gamberetti e il riso. Irrorate con la birra, fatela evaporare, poi aggiungete il peperone tagliato a dadini piccoli. • Unite il brodo e lasciate cuocere a fuoco lento e tegame coperto. Mantecate con la panna e servite.

Risotto spumeggiante

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 400g di riso • 200g di gamberetti sgusciati • 1 cipolla • 30g di burro • 2 bicchieri di birra chiara • brodo q.b. (circa 1 litro) • sale • erba cipollina	• In una casseruola sciogliete il burro e fate rosolare la cipolla tritata finemente, unite il riso, salatelo e fatelo tostare per qualche minuto. Aggiungete i gamberetti, continuate la cottura a fuoco basso versando man mano birra e brodo. • Fate cuocere per circa 15 minuti, servite il risotto al dente cosparso di erba cipollina tritata.

Tagliolini al curry

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 400g di tagliolini all'uovo • 3 formaggi caprini • 1 bicchiere di birra chiara • 1 dl di panna fresca • 1/2 cucchiaino di curry • 50g di burro • 1 cipolla piccola • sale • pepe	• Affettate la cipolla molto sottilmente, mettetela in un tegame con il burro e fatela stufare. Irroratela con la birra e lasciatela evaporare, unite poi la panna, il curry sciolto in um pò d'acqua, il sale e il pepe. Portate ad ebollizione, poi togliete il tegame dal fuoco e sciogliete i caprini. • Lessate al dente i tagliolini, scolateli e trasferiteli nel tegame dove avete preparato il sugo, fateli insaporire e serviteli con scaglie sottili di parmigiano.

- scaglie di parmigiano

Torre di crêpe

per 6 persone

INGREDIENTI

per le crêpe:

- 80g di farina
- 3 uova
- 1/2 litro di latte
- 30g di burro fuso
- sale
- burro per ungere la padellina

per farcire:

- 100g di spek
- 90g di pecorino grattugiato
- 1dl di panna fresca
- 1 bicchiere di birra chiara
- 1 bustina di zafferano
- sale

PREPARAZIONE

- In una terrina mettete la farina, i tuorli, il sale ed il latte, mescolate bene, poi unite il burro fuso. Lasciate riposare per un paio d'ore, poi incorporate gli albumi sbattuti a neve con un pizzico di sale.
- Ungete una padellina antiaderente e buttatevi il composto a cucchiaiate. Otterrete così le crêpe. Procedete così fino ad esaurimento del composto.
- Nel frattempo, preparate la farcia: scaldate la panna, unite il pecorino, lo zafferano sciolto in una tazzina di acqua fredda, lo spek tagliato a dadini, il sale e la birra.
- Foderate la placca del forno con la carta, adagiatevi le crêpe una sull'altra farcendole con un pò del composto, procedete cos' fino ad esaurimento delle crêpe.
- Cuocetele per qualche minuto in forno già caldo, poi trasferitele su un vassoio da portata e servitele ben calde.

Zuppa di limone

per 6 persone

INGREDIENTI

- 1/2 kg di tortillas tagliate sottili e fritte
- 50g di burro
- 3 limoni
- 4 pomodori pelati
- 2 cipolle
- 2 peperoni piccoli
- 2 cucchiai di birra
- 1 cucchiaino d'aceto

per il brodo:

- 4 petti di pollo
- un pizzico d'origano
- qualche chiodo di garofano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- sale

PREPARAZIONE

- Preparate il brodo: in un litro d'acqua mettete i petti di pollo, unite l'origano, i chiodi di garofano,l'aglio, il peperoncino ed il sale, fate cuocere per circa 2 ore.
- In una casseruola fate sciogliere il burro, unite le cipolle tritata, i pomodori tagliati a dadini, i peperoni tagliati a fette e l'aceto.Aggiungete la birra, unite il brodo da cui avrete levato i petti di pollo, fate bollire per qualche minuto.
- Nella zuppiera mettete i petti di pollo tagliati a dadini e le tortillas tagliate a striscioline, versatevi sopra il brodo bollente e i limoni tagliati a fettine. servite subito.

Zuppa nordica alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI

- 1 litro di brodo
- 1 bicchiere e mezzo di birra
- 200g di pane grattugiato
- 1/2 bicchiere di panna fresca
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- Stemperate in una casseruola il pane grattugiato con la birra, fino ad ottenere una pastella semiliquida, aggiungete il brodo salate e pepate.
- Mettete la casseruola sul fuoco e portate ad ebollizione; fate sobbollire per circa 30 minuti, poi aggiungete la panna ed una grattugiata di noce moscata. servite la zuppa con crostini.

• una grattata di noce moscata • crostini tostati	

Zuppa tedesca alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 3/4 di litro fra birra leggera ed acqua • 50g di maizena • 30g di burro • 1/2 bicchiere di panna fresca • 5g di zucchero • un pizzico di cannella • sale • pepe • crostini di pane fritti nell'olio o nel burro	• In una casseruola capiente fate imbiondire il burro e la maizena. poi, aggiungete poco alla volta il miscuglio di birra ed acqua, la cannella, lo zucchero e il sale, mescolate e portate ad ebollizione a fuoco basso. • Quando sta per bollire, abbassate la fiamma e continuate la cottura per circa 20 minuti sempre mescolando, poi aggiustate di sale, insaporite con il pepe ed unite la panna, mescolate e servite con i crostini fritti, o tostati.

Secondi di carne e pesce

- Arrosto alla birra »
- Bocconcini di manzo alla birra »
- Baccalà al forno »
- Code di gamberi piccanti »
- Arrosto di anatra alla tedesca »
- Brasato di maiale alla tedesca »
- Carbonata »
- Coniglio alla birra »
- Arrosto di vitello al forno »
- Bollito rifatto »
- Carrè di maiale alla birra »
- Coniglio alla fiamminga »

- Coniglio alla frutta »
- Cosce di tacchino alla birra »
- Costate alla creola »
- Faraona alla bavarese »
- Galletti alla birra »
- Maiale con verza »
- Pescatrice alla birra »
- Pollo alla paprica dolce »
- Pollo in salsa »
- Scampi alla birra »
- Sogliole gratinate »
- Stinco affumicato alla birra »
- Stufato con le cipolline »
- Coniglio alle prugne »
- Coscette di pollo alla birra »
- Costolette d'agnello spumeggianti »
- Fesa di tacchino alla birra »
- Gallina ubriaca »
- Manzo alla birra »
- Petti di pollo alla birra »
- Pollo allo scalogno »
- Polpettone alla birra »
- Sella di coniglio alla birra »
- Spezzatino con polenta bianca »
- Stracotto di bue »
- Coniglio con peperoni e birra »
- Cosciotto di maiale alla birra »
- Cotechino in galera »
- Filetti di cernia alla birra »
- Lonza di maiale alla birra »
- Noce alla birra »
- Pollo alla birra »
- Pollo aromatizzato alla birra »
- Scaloppine alla birra »
- Sogliola alla birra »
- Spezzatino di tacchino alla birra »
- Stufato alla birra »

Arrosto alla birra

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 kg di carne per brasato • 4 cucchiai d'olio d'oliva • 30g di burro • 3/4 di litro di birra • sale • pepe	• In una capace casseruola, fate scaldare l'olio ed il burro, poi fatevi rosolare la carne; rigiratela, salate e pepate. • Irrorate con la birra tutto il pezzo di carne. Lasciate che prenda il bollore, poi abbassate la fiamma e fate cuocere a fuoco lento per circa 3 o 4 ore. • Trascorso questo tempo, lasciate intiepidire l'arrosto, poi affettatelo; prima di servirlo scaldatelo nel suo sugo e servitelo caldo.

Arrosto di anatra alla tedesca

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 anatra • 1/2 litro di birra chiara • la mollica di 1 panino • 1 mela • 300g di carne di maiale macinata • 1 cipolla • 2 cucchiai d'aceto • 1 cucchiaio di zucchero • 1 cucchiaino di senape • 1 chiodo di garofano • un pizzico di timo • 1 rametto di rosmarino • sale • pepe	• In una terrina mescolate la carne, con la cipolla tritata, la mollica del panino, la mela tagliata a dadini, il timo ed il rosmarino, salate, pepate e mescolate bene. • In una casseruola mettete lo zucchero, la birra, il chiodo di garofano, l'aceto e la senape, cuocete a fuoco lento. • Pulite l'anatra, salatela, pepatela, riempitela con il composto prima preparato, cucite l'apertura, mettetela in una pirofila, irroratela con la salsa e cuocetela per circa 2 ore. Servitela con il sughetto di cottura.

Stufato con le cipolline

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 600g di muscolo di manzo tagliato a pezzetti • 60g di burro • 1 bicchiere di birra	• Sciogliete il burro in una casseruola, unite la carne e fatela rosolare a fuoco vivo, poi aggiungete le cipolline. • Quando sia la carne che le cipolline saranno rosolate, spolverizzate

- 8 cipolline
- un pizzico di timo in polvere
- 1 cucchiaio d'aceto
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di farina
- 1 foglia d'alloro
- sale

di farina e fate dorare.

- Irrorate con la birra, aromatizzate con il timo, l'alloro, salate, spruzzate con l'aceto e coprite con acqua e birra.
- Coprite la casseruola, cuocete a fuoco dolce per circa 1 ora. Qualche minuto prima del termine di cottura, aggiungete lo zucchero. Servite lo stufato ben caldo irrorandolo con il sugo di cottura ristretto.

Bocconcini di manzo alla birra

per 6 persone

INGREDIENTI

- 1 kg di muscolo di manzo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 2 gambi di sedano
- 600g di cavolo cappuccio
- 2 cucchiai di bacche di ginepro
- qualche foglia d'alloro
- 50g di burro
- 4 cucchiai d'olio d'oliva
- birra scura q.b.
- sale grosso e fino

PREPARAZIONE

- Tagliate a listerelle il cavolo cappuccio mettetelo in uno scolapasta e cospargetelo di sale grosso, lasciatelo macerare per circa 3 ore, quindi scolatelo e mettetelo a stufare in un tegame con l'olio, il burro, un bicchiere d'acqua e le foglie d'alloro. Cuocete a tegame coperto per circa 40 minuti.
- Tagliate la carne a bocconcini e mettetela in una casseruola con il sedano, la carota, la cipolla tritati grossolanamente, unite le bacche di ginepro, il sale e tanta birra quanto basta per coprire la carne.
- Cuocete a fuoco basso per circa 2 ore. Servite i bocconcini con il loro sughetto ed il cavolo stufato.

Arrosto di vitello al forno

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1kg di noce di vitello • 1 cipolla • 40g di burro • 1 bicchiere di birra chiara • 2 cucchiai d'olio d'oliva • farina bianca q.b. • 1 mestolo di brodo • 1 foglia d'alloro • una grattata di noce moscata • sale	• Legate la carne, passatela nella farina, rosolatela in olio e burro e salatela. Poi trasferitela in una pirofila da forno, distribuitevi sopra la cipolla affettata, irrorate con il brodo e la birra, aggiustate di sale, aromatizzate con una grattata di noce moscata, con l'alloro, unite 2 cucchiai d'olio, coprite la casseruola e mettetela in forno a 200° per circa 90 minuti. • Quando l'arrosto sarà cotto, scolatelo dalla salsa di cottura e tenetelo in caldo. Frullate il fondo di cottura fino ad ottenere una salsa omogenea. • levate lo spago alla carne, affettate e servite con la salsina.

Brasato di maiale alla tedesca

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1kg di lombo di maiale • 40g di burro • 1 cucchiaio d'olio • 2 cipolle • 1/2 litro di birra chiara • sale • pepe	• In un tegame fate soffriggere nell'olio e nel burro le cipolle tritate, unite la carne, fatela rosolare da tutte le parti, salatela, pepatela, irrorate con la birra e cuocete a fuoco moderato per circa 2 ore a tegame coperto. • A cottura ultimata, affettate la carne, cospargetela con il sughetto di cottura e servite subito.

Bollito rifatto

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 400g di bollito di manzo • 4 cucchiai d'olio d'oliva • 1 cucchiaino di maizena • 1 cipolla • 1/2 bicchiere di birra chiara • sale	• Affettate la carne, in una padella fate rosolare nell'olio la cipolla affettata, unite le fette di bollito e fatele cuocere da ambi le parti. • Stemperate la maizena nel fondo di cottura, bagnate con la birra e mezzo bicchiere d'acqua, salate e cuocete a fuoco moderato per circa 10 minuti. • Trascorso questo tempo levate il bollito, tenetelo al caldo su un vassoio, fate restringere il sugo e con esso irrorate le fette e servite.

Carbonata

per 8 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1,5 kg di carne di manzo: cappello da prete o copertina • 50g di burro • 1 bicchiere di birra • 4 cipolle • 1 spicchio d'aglio • 2 cucchiai di maizena • 1 dado • un pizzico di timo essiccato • sale • pepe	• Tagliate la carne in otto pezzi; fate fondere in una padella antiaderente 30g di burro, unite la cerne, rosolatela, poi toglitela e tenetela da parte. • Nella stessa padella antiaderente sciogliete il resto del burro e fatevi rosolare le cipolle e l'aglio tritati finemente, dopo circa 10 minuti di cottura unite la birra, il dado sminuzzato, il sale, il pepe e il timo. Unite la carne, abbassate la fiamma e cuocete a tegame coperto per circa 2 ore, rigirate la carne una sola volta. • Quando la carne sarà cotta, toglietela dal tegame e tenetela in caldo. • Stemperate la maizena in un pò d'acqua fino ad avere una pasta liscia che verserete nel sugo di cottura, cuocete per qualche minuto mescolando. Servite la carne accompagnata con il sugo ben caldo.

Carrè di maiale alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 kg di carrè di maiale affumicato • 1/4 di litro di birra • 400g di patatine novelle • 1 rametto di rosmarino • qualche foglia di salvia • 30g di burro • 1 cipolla • olio per friggere • sale • pepe	• In una casseruola scogliete il burro e fatevi appassire la cipolla tritata, unite la salvia, il rosmarino ed il carrè di maiale. Rosolatelo da tutte le parti, salate, pepate e irroratelo con la birra. • Trasferite la casseruola con il carrè in forno già caldo a 190° e cuocete per 40 minuti. • Nel frattempo friggete le patatine novelle in abbondante olio, unitele al carrè di maiale e fate insaporire per qualche minuto in forno. Servite subito.

Coniglio alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 Coniglio di circa 1kg • 1 cipolla • 2 carote • 1 gambo di sedano • 2 foglie d'alloro • 1/3 di litro di birra chiara • 3 cucchiai d'olio d'oliva • sale • pepe	• Tagliate a pezzi il coniglio, lavatelo ed asciugatelo. In una casseruola fate rosolare nell'olio la cipolla tritata, unite la carne, le carote ed il sedano tagliati a dadini, l'alloro, il sale il pepe ed infine la birra. • Abbassate la fiamma e lasciate cuocere con il coperchio per circa 1 ora, aggiustate di sale, restringete il sugo e servitelo caldo accompagnandolo al sughetto.

Coniglio alla frutta

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 coniglio di circa 1,200kg • 1 bicchiere di birra chiara • 3 cucchiai d'olio d'oliva • 10 pomodoro • 1 carota • 1 cipolla • 1 mazzetto di prezzemolo • 2 mele • 1 pera • 1 banana • 1 limone • sale • pepe	• Pulite e lavate il coniglio in acqua acidulata con il succo del limone. Tagliatelo a pezzi e fatelo cuocere in un tegame con l'olio, la carota a rondelle, la cipolla e il prezzemolo tritati, le mele, la pera e la banana tagliata a pezzetti. • Cuocete per circa 20 minuti a fuoco lento e a tegame coperto, rigirando ogni tanto i pezzi di coniglio. Salate, pepate ed irrorate con la birra e continuate la cottura a fuoco dolce. Unite i pomodori, che avrete pelato e tagliato a pezzetti e fate cuocere il tutto ancora per 30 minuti a tegame coperto. • Servite il coniglio caldo con il sughetto di cottura.

Stufato alla birra

per 4-6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1kg di carne di manzo tagliata a pezzetti • 2 cucchiai d'olio d'oliva • 3 cipolle tritate • 1/2 cucchiaio di farina	• Scaldate l'olio in una casseruola, versatevi la carne e fatela rosolare. Toglietela dal tegame e conservatela al caldo. Nella stessa casseruola fate rosolare le cipolle che avrete affettato sottilmente, unite la farina, il miele e fate cuocere fino a quando la cipolla è ben

- 1/2 cucchiaio di miele
- 3/4 di tazza di birra
- 1/2 tazza di brodo
- 3/4 di tazza di yogurt
- 1 foglia d'alloro
- sale
- pepe

dorata.

- Nel frattempo mescolate lo yogurt con la birra e con il brodo e versate questa emulsione sulle cipolle, mescolate, unite la carne e la foglia d'alloro, salate e pepate.
- Coprite con il coperchio e lasciate sobbollire per circa 3 ore. Servite lo stufato caldo accompagnato con una fumante polenta.

Coniglio alle prugne

per 4 persone

INGREDIENTI

- 1 coniglio giovane di circa 1kg
- 60g di burro
- 2 cipolle
- 1 limone
- 6dl di birra chiara
- 1 cucchiaino di senape
- 3 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiaini di maizena
- 1 rametto di timo
- 2 foglie d'alloro
- 8 prugne
- farina q.b.
- sale
- pepe nero

per la marinata:

- 2dl di aceto
- 1 cipolla grossa

PREPARAZIONE

- Tagliate a pezzi il coniglio, lavatelo e mettetelo in un recipiente a bordi alti. Unite la cipolla affettata, i grani di pepe, l'alloro, copritelo con l'aceto mescolato ad acqua. Lasciatelo marinare per circa 1 ora.
- Trascorso questo tempo, sgocciolate i pezzi di coniglio dalla marinata, asciugateli, salateli, pepateli, infarinateli.
- Sciogliete il burro in una larga padella, fatevi rosolare da ambo le parti i pezzi di coniglio, irrorateli con 1dl di marinata che avrete filtrato. Unite le rimanenti cipolle tritate finemente, il sugo di limone, la birra, il timo, lo zucchero, la senape, salate e pepate. Portate a ebollizione, poi coprite il tegame, abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 90 minuti. Dopo circa 1 ora di cottura aggiungete le prugne.
- Stemperate la maizena in un pò d'acqua, aggiungetevi un pò di sugo del coniglio. Versate questo intingolo sul coniglio e fate cuocere per qualche minuto fino a quando il sugo non sarà ben denso.
- Ponete il coniglio e le prugne su un piatto da portata, servitelo con il sugo di cottura ben caldo.

- 5 grani di pepe pestati
- 3 foglie d'alloro

Coniglio alla fiamminga

per 6 persone

INGREDIENTI

- 1 coniglio di circa 2kg
- 4 cipolle
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiai di farina
- 2 cucchiai di strutto
- 2 cucchiai d'aceto
- 1 litro di birra possibilmente belga
- 1 cucchiaio di zucchero
- timo
- alloro
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- Mettete il coniglio tagliato a pezzi in una terrina con 2 cipolle, le carote e il sedano tritato finemente e unite il timo, le foglie d'alloro e l'aglio. Ricoprite con la birra e lasciate riposare per 12 ore.
- In una casseruola fate fondere lo strutto, che potete sostituire con il burro, fate imbiondire le rimanenti cipolle tagliate a rondelle. Aggiungete i pezzi di coniglio sgocciolati. Spolverate la carne con la farina e versatevi la marinata. Mescolate e portate a ebolizione aggiungendo aceto, zucchero, sale, e pepe. Fate cuocere per circa 1 ora e mezza.
- Servite il coniglio caldo con patate bollite e accompagnatelo con birra.

Coniglio con peperoni e birra

per 4 persone

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

• 1 coniglio di circa 1,500kg • 3 peperoni colorati non molto grossi • 150g di olive nere • 1 scatola di pomodori pelati • 1 lattina di birra chiara • 5 cucchiai d'olio d'oliva • 1 scalogno • 1 dado • sale • pepe	• Tagliate il coniglio a pezzi, fatelo soffriggere in un largo tegame con l'olio e lo scalogno tritato, mescolate bene, poi unite il dado sbriciolato e il pepe. • Quando i pezzi di coniglio saranno ben dorati,irrorate con quasi tutta la birra, poi quando sarà evaporata aggiungete i peperoni a pezzi e le olive snocciolate, salate e fate cuocere per circa 20 minuti. • Aggiungete il pomodoro passato, portate a cottura a fuoco basso aggiungendo ogni tanto la rimanente birra. Servite il coniglio caldo ed accompagnatelo con una fumante polenta.

Coscette di pollo alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 8 cosce di pollo • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • 60g di pancetta a dadini • 1/2 bicchierino di grappa • 1/3 di litro di birra scura • 1 cucchiaino di maizena • 3 cucchiai d'olio d'oliva • sale • pepe	• Fate rosolare le cosce di pollo nell'olio e mettetele da parte. Nella stessa casseruola fate appassire la cipolla tritata con lo spicchio d'aglio intero e i dadini di pancetta, poi rimettete le cosce che avevate rosolato, salate, pepate ed irrorate con la grappa. • Quando la grappa sarà evaporata, aggiungete la birra, fate cuocere a fuoco lento fino a cottura della carne. A cottura ultimata, ponete le cosce di pollo su un vassoio da portata e tenetele in caldo. Aggiungete al sugo la maizena, mescolate, versate il sugo caldo sulle cosce e servitele.

Cosce di tacchino alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2 cosce di tacchino di circa 1 kg • 200g di birra chiara • 50g di brandy • 50g di burro • 50g di pancetta affumicata • 1 spicchio d'aglio • 1 cucchiaio di maizena • qualche seme di cumino • sale • pepe	• Lavate e asciugate le cosce di tacchino, salatele, pepatele, avvolgetele nelle fette di pancetta e fermatele con uno stuzzicadenti. • In una padella fate rosolare le cosce nel burro, irroratele con il brandy, fatelo evaporare a fuoco vivace, poi unite lo spicchio d'aglio schiacciato. • Stemperare nel bicchiere di birra la maizena, versatela sulle cosce, fate riprendere il bollore, salate e pepate. Dopo qualche minuto coprite il recipiente con il coperchio o con la carta stagnola e mettetelo in forno già caldo a 200° per circa 1 ora. Ogni tanto rigirate le cosce e irroratele con il sugo di cottura. • Quando saranno cotte, cospargetele con i semi di cumino e servitele con il sugo di cottura filtrato.

Cosciotto di maiale alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 700g di cosciotto di maiale • 50g di pancetta • 1/2 litro di birra • 300g di cipolle • 30g di burro • 2 cucchiai d'olio d'oliva • una spruzzata di salsa Worcestershire • una spruzzata di gin • 2 rametti di rosmarino • sale • pepe	• Legate la carne, insaporitela con il rosmarino, fatela rosolare in una casseruola con la pancetta e l'olio d'oliva. Quando la carne sarà ben rosolata, cospargetela con la cipolla tritata finemente, salatela, pepatela ed irroratela con la birra. Lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 1 ora, rigirando ogni tanto la carne e aromatizzando con una generosa spruzzata di salsa Worcestershire. • Quando la carne sarà cotta, sgocciolatela, slegatela, eliminate il rosmarino, lasciatela intiepidire, poi tagliatela a fette non troppo sottili e disponetela in un vassoio da forno. • Frullate il sugo, filtratelo e rimettetelo sul fuoco, aggiungetevi il burro, una spruzzata di gin e lasciate sobbollire per qualche minuto. Versate il sughetto ristretto sulle fette di carne e rimettetele in forno

	già caldo a 200° per circa 10 minuti. Servite subito.

Costate alla creola

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 4 costate di manzo per la marinata: • 4 bicchieri di birra rossa • 2 bicchieri d'olio d'oliva • 4 cucchiai di miele • 4 cucchiai di sale • 1/2 cucchiaino di pepe • 8 chiodi di garofano	• Preparate la marinata: mescolate in una terrina la birra con l'olio d'oliva,il miele, il sale, il pepe, i chiodi di garofano. Stemperate bene il tutto. • Mettete le bistecche in un vassoio, irroratele con la marinata e mettetele in frigorifero per 12 ore. • Trascorso questo tempo, cuocetele possibilmente sulla brace o, in mancanza, sulla bistecchiera elettrica, spennellatele su ambedue i lati con la marinata e servitele ben calde.

Cotechino in galera

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 fetta di manzo di 600g • 1 cotechino da 300g • 2 bicchieri di birra • 1 spicchio d'aglio • 1 cipolla	• Fate un trito con il sedano, la carota, la cipolla e soffriggetelo in olio e 30g di burro in un tegame di coccio. Aggiungete lo spicchio d'aglio intero. • Appiattite la fetta di carne, togliete la pelle al cotechino ed avvolgetelo nella carne. Cucite tutt'intorno con un filo bianco.

• 1 gambo di sedano • 1 carota • farina q.b. • 40g di burro • 2 cucchiai d'olio d'oliva • brodo q.b. • sale • pepe	• Infarinate il rotolo e mettetelo nel tegame con le verdure, fate rosolare bene la carne da ambo le parti, irrorate con la birra ed alzate la fiamma. Salate, pepate, versate un pò di brodo, coprite il tegame e cuocete a fuoco basso per circa un paio d'ore. • A cottura ultimata, togliete il rotolo dal tegame e tenetelo in caldo. Passate al passaverdure il sugo togliendo lo spicchio d'aglio. Rimettetelo sul fuoco, unite una noce di burro infarinata, aggiustate di sale ed aggiungete il sughetto sul rotolo che avrete tagliato a fette e disposto su un vassoio da portata. Servite con un buon purè di patate.

Costolette d'agnello spumeggianti

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 800g di costolette d'agnello • 1/4 di litro di birra chiara • 50g di burro • farina q.b. • qualche foglia di salvia • sale	• infarinate le costoletta d'agnello e fatele rosolare nel burro e salvia da ambedue le parti, salate, irrorate con la birra, fate evaporare, cuocetele ancora per qualche minuto e srvitele ben calde.

Faraona alla bavarese

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE

• 1 faraona • 8 fette di pancetta affumicata • 1 cipolla • 1 bicchiere di birra chiara • 2 cucchiai d'olio d'oliva • sale • pepe	• Tagliate la faraona in otto pezzi, dopo averla lavata ed asciugata. Avvolgete ogni pezzo di faraona con la pancetta. • In una pirofila mettete l'olio, la cipolla a fettine sottilissime, sopra adagiatevi i pezzi di faraona, salate, pepate e irrorate con l'olio d'oliva. • Mettete in forno già caldo a 200° e rosolate per 10 minuti, irrorate con la birra e lasciate cuocere per circa 1 ora, rigirando ogni tanto i pezzi di faraona. Servitela con contorno di crauti.

Stracotto di bue

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 800g di fusello di bue • 30g di burro • 3 cucchiai d'olio d'oliva • 3 cipolle • 2 spicchi d'aglio • 1/4 di litro di brodo • 20cl di birra chiara • qualche foglia d'alloro • qualche foglia di timo • qualche foglia di maggiorana • qualche foglia di salvia • 1 rametto di rosmarino • sale • pepe	• Tagliate il pezzo di carne a striscioline di circa 1 cm, fatele rosolare in olio e burro per qualche minuto, poi levatele dal tegame e tenetele da parte. • Nello stesso tegame fate rosolare le cipolle affettate sottilmente e gli spicchi d'aglio schiacciati. • In una pirofila fate uno strato di cipolle rosolate, sopra mettete uno strato di carne che salerete e peperete, proseguite a strati fino ad esaurimento degli ingredienti, ma terminate con le fettine di carne. • Mescolate la birra con il brodo, irrorate la carne, aggiungete le erbe aromatiche tritate, l'alloro e il fondo di cottura della carne, salate, pepate. Coprite la pirofila e cuocete in forno a 180° per circa 2 ore.

Fesa di tacchino alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 800g di fesa di tacchino • 150g di pancetta • 3dl di birra • 1 spicchio d'aglio • 1 rametto di rosmarino • 5 foglie di salvia • 1 cucchiaio d'olio d'oliva • sale • pepe	• Tritate la pancetta con l'aglio, la salvia, il rosmarino, unite il sale e il pepe. • Con questo trito aromatico lardellate la fesa di tacchino in vari punti. • Mettete la carne in una casseruola e fatela rosolare con l'olio da ambo le parti, irroratela poi con la birra. • Trasferite la casseruola con la fesa di tacchino in forno già caldo a 190° e fatela cuocere per circa 1 ora, irrorandola ogni tanto con il sugo di cottura. • Quando sarà cotta, lasciatela intiepidire, poi tagliatela a fette e servitela con il suo sugo bollente.

Galletti alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2 galletti • 1 carota • 1 cipolla • 1 gambo di sedano • 2 pomodori pelati • 200g di funghi porcini • 200g di funghi finferli • 1 bicchiere di birra • 20g di burro • 4 cucchiai d'olio d'oliva • sale • pepe	• Pulite, lavate i funghi e tagliateli a fette, pulite e fiammeggiate i galletti e divideteli a metà. • In una padella fate appassire in burro e olio la cipolla, la carota e il sedano tritati finemente, unite i galletti e fateli rosolare a fuoco vivo, poi irrorate con la birra, salate e pepate e cuocete per alcuni minuti. • Unite ai galletti i funghi e i pelati tagliati a dadini, mescolate e cuocete per circa 20 minuti. Servite la pietanza calda.

Gallina ubriaca

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 gallina possibilmente nostrana • 1 bottiglia di birra bionda • 4 scalogni • 2 cucchiai di grappa • 100g di panna • 200g di champignon • 30g di burro • 2 cucchiai d'olio d'oliva • polvere di cajenna • sale • pepe	• Tagliate la gallina a pezzi, tenete da parte il fegato, fiammeggiatela, lavatela, asciugatela, salatela e mettetela in un tegame a rosolare con olio e burro e lo scalogno tritato. • Quando i pezzi di gallina sono dorati, irrorateli con la grappa, spegnete il fuoco per 5 minuti. • trascorso questo tempo, irrorate con la birra e con metà della panna, spruzzate di pepe e di polvere di cajenna e rimettete sul fuoco, coprite e fate cuocere a fuoco basso. Dopo circa 30 minuti aggiungete i funghi che avrete lavato e affettato. Cuocete per circa 40 minuti, poi aggiungete il fegato tagliato a pezzettini, fate cuocere ancora per 20 minuti, aggiungete la rimanente panna, fate cuocere ancora per qualche minuto. • Trasferite i pezzi di gallina su un vassoio da portata e copriteli con la salsa ai funghi.

Lonza di maiale alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 700g di lonza di maiale • 120g di prosciutto cotto • 1/2 litro di birra	• Farcite la carne con il prosciutto cotto,arrotolatela, legatela con uno spago. Affettate la cipolla finemente, fatela rosolare in una casseruola con l'olio, unite la carne, salatela, pepatela e fatela

• 3 cucchiai d'olio d'oliva • 1 cipolla • 1 dl di brodo • 1 cucchiaino di senape • qualche foglia di prezzemolo • sale • pepe	rosolare da tutte le parti. Irrorate con la birra e il brodo, mettete il coperchio e cuocete a fiamma bassa per circa 1 ora. • Quando l'arrosto sarà cotto, lasciatelo intiepidire, poi tagliatelo a fette. • Nel frattempo frullate il fondo di cottura, aggiungete il prezzemolo tritato e mescolatevi la senape. Servite le fette di lonza con il sughetto.

Maiale con verza

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 4 braciole di maiale • 1 verza • 1 cipolla • 1 bicchiere di birra chiara • alcuni semi di cumino • 2 cucchiai d'olio d'oliva • 20g di burro • sale • pepe	• tagliate la verza a striscioline e mettetela con una cipolla tritata in una casseruola a imbiondire con l'olio e il burro. Aggiungete il sale, qualche seme di cumino e la birra. Coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. • Grigliate le braciole, saltatele e pepatele e servitele calde con la verza stufata.

Manzo alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE

• 1kg di punta di petto • 2 cipolle • 2 spicchi d'aglio • 1 foglia d'alloro • 5 foglie di salvia • 2 chiodi di garofano • 3 cucchiai d'olio d'oliva • 30g di burro • 6 cucchiai di salsa di pomodoro • 1/4 di litro di birra • sale • pepe	• In una casseruola con olio e burro fate rosolare a fiamma vivace le cipolle e l'aglio tritati finemente. Unite l'alloro, la salvia, i chiodi di garofano, la salsa di pomodoro, il sale, il pepe e cuocete per 5 minuti. Irrorate con la birra, coprite la casseruola, abbassate la fiamma e cuocete per circa 20 minuti. • Aggiungete la carne e continuate la cottura a fuoco medio, ogni tanto girate la carne e aggiungete acqua calda se tende a seccare. A cottura ultimata, salate e pepate. Servite con il sugo di cottura.

Noce alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1,200kg di noce di vitellone • 500g di cipolle • 1 bicchiere d'olio d'oliva extravergine • 100g di burro • 1 litro di birra chiara • 1 bicchiere di panna fresca • farina • sale • pepe	• Legate la carne con uno spago, passatela nella farina; affettate le cipolle e soffriggetele in untegame con olio e burro, unite la carne e rosolatela bene da ambo le parti, salate e pepate, irrorate con la birra e cuocete a tegame scoperto per circa 90 minuti. • Passate il sugo di cottura al setaccio, unite la panna, aggiustate di sale. Slegate la carne, tagliatela a fette e servitela con il sughetto di cottura.

Stinco affumicato alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 stinco affumicato • 1 litro circa di birra chiara • 3 cucchiai d'olio d'oliva	• Adagiate lo stinco in un capiente tegame da forno e irroratelo con l'olio. • Ponetelo in forno già caldo a 200°, poi dopo qualche minuto irroratelo con la birra, fatelo cuocere per quasi 2 ore, servitelo caldo accompagnandolo con patate al forno.

Petti di pollo alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2 petti di pollo • 200g di macinato di vitello • 100g di spinaci lessati e strizzati • 1/3 di litro di birra • 2 cipolle • 50g di burro • 50g di parmigiano grattugiato • farina q.b. • sale • pepe • una grattata di noce moscata	• Disossate i petti di pollo, poi tagliateli a metà e ricavatene quattro fettine che poi batterete con il batticarne. • Mescolate la carne di vitello macinata con gli spinaci cotti e tritati, aggiungete il parmigiano, il sale, il pepe e una grattata di noce moscata. • Salate e pepate le fette di petto di pollo, stendete su ognuna un pò del composto preparato, arrotolate ogni fettina e chiudetela con uno stuzzicadenti. • Fate appassire le cipolle affettate in una casseruola con il burro,unite gli involtini che avrete infarinato, fateli rosolare e dopo qualche minuto irrorate con la birra e cuocete per circa 20 minuti. Serviteli caldi.

Pollo alla paprica dolce

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 pollo di circa 1,200kg • 1 cipolla • 1 carota • 1 gambo di sedano • 2 cucchiai d'olio d'oliva • 1/3 di litro di birra chiara • 1 cucchiaino di paprica dolce • un pizzico di cannella • sale	• In una casseruola fate rosolare nell'olio bollente la cipolla, la carota e il sedano tritati. • Lavate il pollo, tagliatelo a pezzi, unitelo al soffritto e fatelo rosolare fino a quando è ben colorito. Irroratelo con la birra, salate e coprite la casseruola con un coperchio. • Cuocete a fiamma moderata per circa 15 minuti, poi scoperchiate e aggiungete la paprica e la cannella sciolte in poca acqua. Proseguite la cottura per circa 40 minuti o fino a quando il pollo non sarà cotto. Servitelo ben caldo.

Pollo aromatizzato alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 pollo • 1 cipolla • 2 carote • 80g di pancetta affumicata tagliata a dadini • 1/2 litro di birra chiara • 2 bacche di ginepro • 2 foglie d'alloro • 1 cucchiaio di prezzemolo tritato • 1 cucchiaino di farina • 50g di burro • sale • pepe	• Tagliate il pollo a pezzi e fatelo rosolare in una padella con 30g di burro e le bacche di ginepro schiacciate, una volta rosolato toglietelo dal tegame e tenetelo da parte. Nello stesso tegame fate soffriggere i dadini di pancetta, la cipolla, le carote tritate grossolanamente. • Rimettete il pollo nella padella, unite l'alloro, il sale, il pepe e irrorate con la birra, fate cuocere a fuoco lento per 40 minuti. • Quando il pollo sarà cotto, mettetelo su un vassoio e tenetelo in caldo. Lavorate la farina con il burro rimasto, fate addensare, unite il prezzemolo e versate il sugo caldo sui pezzi di pollo.

Pollo alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 pollo di 1kg • 1 bottiglia di birra chiara • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • 1 foglia d'alloro • 50g di burro • sale	• Tagliate il pollo a pezzi. Affettate la cipolla finemente e fatela appassire nel burro. Unite l'aglio intero e schiacciato, la foglia d'alloro e i pezzi di pollo e salate. Irrorate con la birra, coprite e lasciate cuocere per circa 40 minuti, rigirando i pezzi di pollo ogni tanto. • Quando il pollo sarà cotto, servitelo caldo con il sughetto.

Pollo allo scalogno

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 pollo di circa 1kg • 1 bottiglia di birra bionda • 3 scalogni • qualche foglia d'alloro • 3 cucchiai d'olio d'oliva • sale • pepe	• Pulite il pollo, lavatelo, tagliatelo a pezzetti. • pulite gli scalogni, tagliateli a fettine sottili, fateli rosolare in un tegame con l'olio e l'alloro, aggiungete i pezzi di pollo, salate, pepate, poi quando la carne sarà ben rosolata irroratela con la birra, cuocete a fuoco moderato per circa 1 ora. Servite la pietanza calda col sughetto di cottura.

Pollo in salsa

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 galletto di circa 1kg • 2 cipolle • 1/4 di litro di birra • 1/2 bicchiere di panna fresca • un grosso pizzico di curry • farina q.b. • 50g di burro • sale • pepe	• Tagliate il pollo apezzi, infarinatelo e fatelo rosolare in un tegame con il burro. Quando sarà rosolato, salate e pepate, unite le cipolle affettate e la birra. • Cuocete a fuoco lento per circa 40 minuti. Trascorso questo tempo, togliete i pezzi di pollo, metteteli in un vassoio e teneteli al caldo. • Passate le cipolle con il sugo al mixer, unite la panna e il curry stemperato con un pò d'acqua. Amalgamate il tutto, versate la salsa sui pezzi di pollo e servite.

Polpettone alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 500g di macinato misto (maiale e manzo) • 4dl di birra • 50g di burro • 50g di parmigiano grattugiato • la mollica di un panino • 1 uovo • 1 bicchiere di latte • 2 cipolle	• Ammollate la mollica di un panino nel latte. • Intanto mescolate le due carni, unite l'aglio e le cipolle tritati, l'uovo il formaggio, i semi di finocchio, la mollica del panino strizzata e due dita di birra, salate, pepate, impastate bene e date all'impasto la forma di un polpettone. • Infarinatelo e fatelo rosolare nel burro, irroratelo con il resto della birra, coprite e cuocete per circa 30 minuti.

• 1 spicchio d'aglio • farina q.b. • qualche seme di finocchio • sale • pepe	

Scaloppine alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 400g di filone di maiale tagliato a fette • 40g di burro • 4 cucchiai di birra • farina q.b. • 1 cucchiaio di prezzemolo tritato • sale • pepe	• Infarinate le fette di carne e mettetele in un tegame dove avrete fatto sciogliere il burro, rosolate da ambo le parti, poi salate e pepate. • Irroratele con la birra, fatele cuocere per alcuni minuti, cospargetele con il prezzemolo e servitele.

Sella di coniglio alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2 selle di coniglio • 60g di lardo • 80g di burro • 1 boccale di birra	• Pulite bene le selle, cioè il dorso, del coniglio. Lardellate inserendo nella polpa con la punta di un coltellino il lardo tagliato a bastoncini. • In una casseruola fate fondere il burro, unitevi le selle, rosolatele, salatele e pepatele, poi bagnatele con qualche cucchiaio di birra e

• sale • pepe	cuocete a fiamma bassa. Ogni tanto bagnate con la birra fino a portare a cottura. • Servitele calde.

Spezzatino di tacchino alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 800g di spezzatino • 2 cipolle • 3 cucchiai d'olio d'oliva • 1/2 litro di birra • sale • pepe	• In una casseruola fate rosolare nell'olio d'oliva le cipolle tritate, aggiungete lo spezzatino, fatelo rosolare. • Salate, pepate, irrorate con la birra, chiudete la casseruola con il coperchio e fate cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. • Servite lo spezzatino ben caldo con il sughetto di cottura.

Spezzatino con polenta bianca

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 600g di spezzatino di manzo • 400g di cipolle • 2 litri di birra scura • 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro • 1 foglia d'alloro • 4 cucchiai d'olio d'oliva • sale	• In una casseruola fate appassire le cipolle tagliate sottilmente con l'alloro, poi unitevi la carne tagliata a tocchetti. • Salate, pepate quindi irrorate con la birra, diluite il concentrato di pomodoro in un bicchiere d'acqua e unitelo allo spezzatino, cuocete a fuoco vivace fino a quando la birra non evapori un pò. Poi mescolate e abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 1 ora. • Nel frattempo, fate la polenta; fate bollire 2,5 litri d'acqua, portatela

- pepe

per la polenta:

- 500g di farina bianca per polenta
- 50g di burro
- sale grosso

a ebollizione, salatela e buttatevi a pioggia la farina, mescolate con un mestolo di legno e fate cuocere per circa 30 minuti. Quando la polenta sarà cotta, unitevi il burro apezzetti, mescolate e versatela su un largo vassoio.

Sogliole gratinate

per 4 persone

INGREDIENTI

- 8 filetti di sogliola
- 200g di funghi champignon
- 4 pomodori pelati
- 50g di burro
- 1,5dl di panna fresca
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 litro di latte
- 1 bicchiere di birra
- sale
- pepe
- burro per la pirofila

PREPARAZIONE

- Disponete i filetti di sogliola su un vassoio, irrorateli con la birra e lasciateli riposare per circa 1 ora. Pulite e lavate i funghi, tagliateli a fette sottili, saltateli in padella con l'olio e il sale.
- Imburrate una pirofila, adagiatevi i funghi e i pomodori pelati tagliati a dadini, sopra disponete i filetti di sogliola con sale e pepe. Fate un'altro strato con i rimanenti funghi e i pomodori, cospargete con qualche fiocco di burro, irrorate con qualche cucchiaiata di birra con cui avete marinato i filetti di sogliola, mettete in forno già caldo a 180° e lasciate cuocere per 10 minuti.
- Nel frattempo, in una casseruola fate tostare la farina con 40g di burro, diluite con il latte caldo e la panna, salate, pepate e portate a cottura mescolando.
- Versate questa salsa nella pirofila dove avete posto le sogliole e i funghi. Rimettete la pirofila in forno e fate gratinare per circa 10 minuti a 180°. Servite subito.

Sogliola alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 8 filetti di sogliole • 2 cucchiai di farina • 2 cucchiai di capperi sottaceto • 3 cucchiai di salsa di pomodoro • 1 bicchiere di birra chiara • 3 cucchiai d'olio d'oliva • sale • pepe	• Infarinate i filetti di sogliola, rosolateli nell'olio, salateli, pepateli, irrorateli con la birra. • Lasciate evaporare, poi aggiungete la salsa di pomodoro e i capperi sgocciolati, lasciate cuocere ancora per qualche minuto e servite.

Pescatrice alla birra

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 800g di pescatrice • 1 bicchiere grande di birra chiara • 3 scalogni • 1 spicchio d'aglio • 2 bicchieri di salsa di pomodoro • 50g di panna • 50g di burro • 6 fette di pancarrè • sale	• Tagliate il pesce in sei fette. In un tegame sciogliete il burro e fatevi rosolare gli scalogni tritati e l'aglio intero. Aggiungete la salsa di pomodoro e fate cuocere per qualche minuto. Unite la birra e le fette di pescatrice, salate e pepate. Cuocete a fuoco lento per una ventina di minuti. • Nel frattempo tostate le fette di pancarrè e disponetele in una pirofila da forno, sopra mettete le fette di pescatrice e tenetele in caldo nel forno. • Nel sugo rimasto versate la panna, aggiustate di sale, mettete sul

• pepe	fuoco per qualche minuto, mescolate e poi irrorate le fette di pesce e servite.

Scampi alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 400g di code di scampi • 1kg di zucchine • 1 carota • 1 cipolla • 1 porro • 1 bottiglia di birra chiara da 33cl • 50g di burro • 2 cucchiai d'olio d'oliva • 1 cucchiaio di zucchero • 2 uova • 100g di panna liquida • sale • pepe • burro e pangrattato per la pirofila	• In una casseruola scaldate l'olio e il burro e fatevi imbiondire il porro affettato sottilmente. Aggiungete gli scampi con il guscio e fateli insaporire per qualche minuto mescolando continuamente. Cospargeteli con lo zucchero e irrorateli con la birra. Salate, pepate e fate cuocere a fiamma bassa e a casseruola coperta per 5 minuti. • Nel frattempo lavate e affettate sottilmente le zucchine, le carote e la cipolla. Togliete gli scampi dalla casseruola e in essa versate le verdure, mescolate, salate e lasciate cuocere per 20 minuti. • Sgusciate gli scampi e teneteli da parte. Quando le verdure saranno cotte, mettetele nel frullatore, aggiungete le uova, la panna e frullate il tutto fino a ottenere una crema omogenea. • Imburrate e spolverizzate di pane grattugiato una pirofila, versatevi un pò di crema di verdure, sopra allineatevi alcuni scampi, poi ancora crema di verdure, poi scampi e così fino a esaurimento; terminate con la crema di verdure. • Mettete lo stampo nel forno e cuocete a bagnomaria per circa 1 ora o fino a quando non sarà ben solidificato. • Lasciate raffreddare, poi sformatelo e servitelo tiepido.

Filetti di cernia alla birra

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 12 filetti di cernia • 1 bicchierino di birra chiara • 2 cucchiai di capperi sott'aceto • 1 tazza di salsa di pomodoro • 1 spicchio d'aglio • qualche oliva verde • olio d'oliva q.b. • sale • pepe	• Lavate i filetti di cernia, asciugateli, rosolateli nell'olio e nell'aglio, da ambedue le parti, salateli, pepateli, irrorateli con la birra. • Lasciate evaporare il liquido, aggiungete la salsa di pomodoro, i capperi, le olive snocciolate e tagliuzzate, aggiustate di sale. • Cuocete per qualche minuto e servite i filetti accompagnati da patate a vapore.

Code di gamberi piccanti

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 700g di gamberoni • 2 pomodori • 1/2 bicchiere di birra • 1 piccola cipolla • 1 spicchio d'aglio • qualche foglia di basilico • un ciuffo di prezzemolo • 1 peperoncino piccante • 4 cucchiai d'olio d'oliva • sale	• Sgusciate i gamberoni lasciando attaccata la codina. • In un tegame fate appassire nell'olio la cipolla, l'aglio e il prezzemolo tritati e le foglie di basilico spezzate, unite il peperoncino e le code di gamberi. Cuocete per qualche minuto, unite i pomodori a pezzi, la birra e il sale. Cuocete fino a quando la birra non sarà evaporata e poi servite.

Baccalà al forno

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 6 filetti di baccalà • 40g di parmigiano • 40g di pane grattugiato • 1 spicchio d'aglio • 2dl di panna fresca • 6dl di birra • 1 cucchiaio di prezzemolo tritato • 50g di burro • sale • pepe	• Lavate e tagliate i filetti di baccalà. In un tegame versate metà della birra, e quando bolle, unite i filetti di baccalà e fateli cuocere per qualche minuto. • Ungete una pirofila con il burro, adagiatevi i filetti, salate, pepateli cospargeteli di prezzemolo e aglio tritato. Spolverizzate di parmigiano e pane grattugiato, versate la birra rimasta, la panna, disponete qua e là qualche fiocchetto di burro e infornate a 220° per circa 20 minuti.

Varie

- Birra casalinga »
- Bevanda bavarese »
- Birra al lime »
- Salsa appetitosa »
- Pane alla birra »

Birra casalinga

per 10 litri di birra

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 15 litri d'acqua • 1/2kg d'orzo vestito • 30g di luppolo • 50g di lievito di birra • 40g di zucchero • 200g di alcool da liquori a 90°	• Ponete l'orzo e il luppolo in un sacchetto di garza e immergetelo in un recipiente capace dove avrete versato l'acqua. Fate bollire il tutto per circa 3 ore. • Nel frattempo fate caramellare in un tegame lo zucchero e quando sarà scuro, versatelo nella pentola d'acqua. • Trascorse le 3 ore, l'acqua sarà diminuita, filtratela e mettetela in un'altro tegame, prelevate un mestolo di questa "birra" e stemperatevi il lievito. • Fate riposare per circa 2 ore, poi fate decantare il liquido, cioè travasatelo in un'altro recipiente lasciando il fondo sulla pentola. Lasciate riposare ancora per 2 ore, poi filtrate di nuovo. • Aggiungete l'alcool, mescolate, imbottigliate in bottiglie da birra, senza riempirle del tutto. Lasciate due dita di collo affinchè la birra, fermentando, non faccia scoppiare il vetro. Chiudete le bottiglie, mettetele in un luogo fresco e degustate il prodotto dopo circa 15 giorni.

Birra al lime

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 4 bottiglie di birra da 33cl • 1 lime	• Lavate il lime, asciugatelo e tagliatelo a spicchi. • Versate la birra ben fredda in bicchieri alti: spremete uno spicchio di lime in ogni bicchiere, poi lasciatelo cadere nel bicchiere. Guarnite i bicchieri con ventaglietti di lime e servite.

Pane alla birra

per 6-8 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 250g di farina di segale • 250g di farina bianca • 13dl di birra • 60g di zucchero scuro • 1 cucchiaio scarso di sale • 1 uovo • 60g d'olio d'oliva • 30g di lievito in polvere • un pò d'olio per la teglia	• Mescolate le farine e il sale, setacciatele e disponetele a fontana sulla spianatoia. A parte sciogliete il lievito e lo zucchero nella birra e mescolate a lungo fino a che lo zucchero sia perfettamente sciolto. • Mettete al centro della fontana l'uovo e l'olio ed iniziate ad incorporare la farina. Quando l'impasto diventa duro, aggiungete la birra e incorporate tutta la rimanente farina. Lavorate l'impasto, per almeno una decina di minuti, poi ricopritelo con un telo umido e lasciatelo riposare in un luogo caldo, senza correnti, per 40 minuti. • Trascorso questo tempo, lavorate nuovamente l'impasto, poi lasciatelo riposare per altri 20 minuti, sempre coperto dal telo e in ambiente caldo. Quando la fermentazione sarà completata, lavorate ancora l'impasto e sistematelo in uno stampo oliato. Lasciatelo riposare per circa 30 minuti, fino a quando il suo volume è raddoppiato, poi infornatelo a 220° per 1 ora circa. • Quando il pane è cotto, sfornatelo e fatelo raffreddare su una grata.

Bevanda Bavarese

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2 bottiglie di birra chiara • 1/2 limone • 1 bottiglia di spumante • zucchero q.b. per servire:	• In una capiente coppa mescolate la birra, lo spumante, unite il succo di limone e zuccherate a piacere. • Al momento di servire, aggiungete la scorza del mezzo limone. Servite in coppe con qualche cubetto di ghiaccio.

• cubetti di ghiaccio	

Salsa appetitosa

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 cipollotto • 1 falda di peperone • una manciata di prezzemolo • 2 tuorli d'uovo • qualche filo di erba cipollina • 1 bicchiere di birra leggera • un pizzico di dragoncello • 2 cucchiai d'olio d'oliva extravergine • sale	• Nel mixer mettete l'olio con i tuorli e frullate, unite il peperone, il cipollotto, il prezzemolo, l'erba cipollina, il dragoncello, e incorporate pia piano la birra, salate, amalgamate il tutto e servite. • Questa salsa è ottima per condire verdure, quali insalata fresca, patate e ortaggi cotti a vapore.

Piatti di mezzo

- Cipolle e foglie fritte »
- Fagioli con la birra »
- Fonduta alla birra »
- Frittelle sfiziose »
- Patatine ubriache »
- Rotolo dolce-salato »
- Verdure gratinate alla birra »
- Cocottine di verdure »
- Fagiolini aromatizzati »
- Frittata alla birra »
- Gnocco fritto »
- Pancarrè alla crema di formaggio »
- Soufflè di formaggi alla birra »
- Verdure pastellate »
- Crêpe raffinate »
- Fiori di zucca dorati »
- Frittata con gli asparagi »
- Patate con la pancetta »
- Peperoni saporiti »
- Tortino gallese »
- Würstel e uova »

Cocottine di verdure

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2 peperoni • 2 carote • 2 zucchine • 1 porro • 1 cuore di sedano • 100g di piselli già sgranati • 60g di fontina • 2 uova • 30g di burro • 2 cucchiai d'olio d'oliva • 1/2 bicchiere di birra chiara • 4 cucchiai di besciamella • 50g di parmigiano grattugiato • sale • pepe	• Pulite e lavate tutte le verdure, tagliatele a pezzetti. In una padella antiaderente fate scaldare l'olio e il burro e rosolate le verdure a fuoco vivo per qualche minuto. Salate, pepate, bagnate con la birra e cuocete per circa 15 minuti. • Nel frattempo, scottate i piselli in acqua salata per qualche minuto. Riunite tutte le verdure in una terrina compresi i piselli, unite le uova sbattute, la fontina sminuzzata, il parmigiano grattugiato, la besciamella, aggiustate di sale e mescolate il tutto. • Versate il composto in quattro cocottine imburrate, spolverizzate la superficie di parmigiano grattugiato. Cuocete in forno a bagnomaria per circa 1 ora.

Cipolle e foglie fritte

per 4 persone

INGREDIENTI

- 2 cipolle
- 10 foglie di salvia
- 10 foglie di borraggine
- 40g di farina
- sale
- olio per friggere

per la pastella:

- 125g di farina
- 1 uovo
- 1 dl di birra chiara
- sale

PREPARAZIONE

- Preparate la pastella: in una ciotola setacciate la farina, unite il tuorlo d'uovo, la birra, il sale, mescolate bene fino ad avere una pastella morbida e senza grumi. Copritela e lasciatela riposare per circa 30 minuti.
- Sbucciate le cipolle e tagliatele ad anelli, lavate le foglie di salvia e quelle di borraggine, asciugatele.
- Aggiungete alla pastella l'albume montato a neve, infarinate sia gli anelli di cipolle che le foglie di salvia e di borraggine, poi immergete tutte le verdure nella pastella e friggetele in olio bollente. Sgocciolate il fritto su carta assorbente, salatelo e servite.

Tortino gallese

per 4 persone

INGREDIENTI

- 6 fette di pane casereccio
- 120g di burro
- 350g di fontina
- 15cl di birra chiara
- 1 tazza di besciamella
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di senape
- una spruzzata di salsa Worcestershire
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- Rosolate le fette di pane nel burro, disponetele in una pirofila e irroratele con la birra.
- Tagliate il formaggio a dadini, fatelo sciogliere con la besciamella e il resto della birra, unite i tuorli, la senape e una spruzzata di salsa Worcestershire, salate e pepate.
- Versate il composto sopra il pane e fate gratinare per qualche minuto in forno caldo, poi servite questa famosa specialità inglese ben calda.

Crêpe raffinate

per 4 persone

INGREDIENTI

per le crêpe:

- 250g di farina
- 3 uova
- 1/4 di litro di latte scremato
- 1/4 di litro di birra
- 1 cucchiaio di olio di mais
- sale

per il ripieno:

- 300g di gamberetti
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 tartufo
- sale
- 50g di panna
- 30g di parmigiano grattugiato

per la besciamella:

- 40g di farina
- 30g di burro
- 1/4 di litro di latte
- sale
- 2 cucchiai di marsala

PREPARAZIONE

- Preparate le crêpe: in una ciotola setacciate la farina, unitevi i tuorli, stemperate con il latte e la birra, salate ed aggiungete gli albumi a neve. Lasciate riposare per almeno 2 ore.
- Trascorso questo tempo, ungete una padella e cuocete le crêpe, dorandole da entrambe i lati, e tenetele da parte.
- Nel frattempo lessate in acqua salata e aromatizzata con cipolla e carota, i gamberetti. Quando saranno cotti, sgusciateli, tagliateli a pezzetti e mescolateli al tartufo tagliato a dadini.
- Preparate la besciamella: fate fondere il burro, aggiungete la farina e stemperate con il latte, salate e portate a cottura mescolando. Una volta pronta, unitela al composto di gamberetti e tartufo, e aromatizzate con il marsala.
- Foderate la placca del forno con carta per forno, adagiatevi una crêpe, sopra mettete un pò di composto, poi sistemate un'altra crêpe, pennellate con un pò di panna e una spolverizzata di parmigiano grattugiato, fate così per tutte le crêpe, poi fatele gratinare in forno caldo, e servitele.

Fagioli con la birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 250g di fagioli borlotti freschi • 1 lattina di birra • 1 cipolla • 120g di pancetta • 250g di pomodori pelati • sale • pepe	• Ammollate i fagioli in acqua per 12 ore. Quindi, metteteli in un tegame con quattro tazze d'acqua, la birra, la cipolla, portate ad ebollizione, coprite e fate cuocere per circa 90 minuti. A fine cottura, salateli. • In una padella fate soffriggere la pancetta fino a quando non sarà croccante, poi sbriciolatela ed unitela ai fagioli insieme ai pomodori, al sale ed al pepe. Fate cuocere per circa 30 minuti e servite la pietanza calda.

Fagioli aromatizzati

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1kg di fagioli • 1 cipolla • olio d'oliva • 1 spicchio d'aglio • 3 cucchiai di prezzemolo tritato • 5 foglie di basilico spezzato • 1 bicchiere di birra • sale • pepe	• Mondate i fagioli, lavateli poi metteteli in una casseruola. In una ciotola emulsionate l'olio d'oliva con la cipolla tritata, l'aglio intero, il prezzemolo, il basilico, il sale e il pepe. • Mettete la casseruola al fuoco, cospargete i fagioli con la salsina prima preparata, insaporiteli e poi versate la birra, coprite e fate cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti. Serviteli caldi.

Fiori di zucca dorati

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 4 mazzi di fiori di zucca • 250g di farina • 2 tuorli d'uovo • 2 bicchieri di birra • una grattugiata di noce moscata • sale • pepe • olio per friggere	• In un tegame mettete la farina, il sale, una grattugiata di noce moscata, il pepe e i tuorli d'uovo, quindi aggiungete a filo la birra, sbattete bene senza fare grumi. • Mettete il tegame sul fuoco e portate a ebollizione a fuoco basso mescolando. Lasciate riposare il composto. • Nel frattempo, lavate velocemente i fiori di zucca, immergeteli nella pastella e friggeteli in abbondante olio bollente. • Sgocciolateli su carta assorbente, salateli e serviteli caldi.

Fonduta alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 400g di fontina • 200g di Emmental svizzero • 1/4 di litro di birra • 1 cucchiaio di miele • 1 cucchiaio di maizena • una grattugiata di noce moscata • 1 arancia • un pizzico di semi di finocchio • un pizzico di fiori di garofano in polvere	• Versate la birra in un tegame per fonduta, insaporitela con semi di finocchio, miele, noce moscata, chiodi di garofano macinati, sale e pepe. Unite i formaggi grattugiati, mettete il tegame sul fuoco e portate a cottura mescolando. Cuocete fino a quando avrete ottenuto un composto liscio ed omogeneo. • Sciogliete la maizena nel succo d'arancia, incorporatela alla fonduta, mescolate e servite con salame, verdure cotte, ecc.....

• sale • pepe per accompagnare: • würstel, fettine di salame, verdure cotte, pane casareccio	

Frittata alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 6 uova • 600g di verdure miste lessate (spinaci, bietole ecc..) • 50g di burro • 2 cucchiai d'olio d'oliva • 1 bicchiere di birra • sale	• Passate le verdure al burro, salatele e tenetele da parte. • Sbattete le uova in una terrina, salate, unitevi la birra, amalgamate il tutto e mescolate il composto alle verdure. • In una padella antiaderente versate l'olio, quando è caldo buttatevi il composto, copritelo e fatelo cuocere come una comune frittata. Se non volete girarla per paura di romperla, passatela al forno per qualche minuto.

Frittata con gli asparagi

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 600g di asparagi • 10 uova • 1 bicchiere di birra	• Lavate gli asparagi, eliminate la parte dura, poi cuoceteli a vapore per una decina di minuti. Fate sciogliere il burro in un tegame e insaporite le punte di asparagi, salate e lasciate insaporire.

• 30g di burro • 2 cucchiai d'olio d'oliva • sale	• Sbattete le uova con un pizzico di sale, aggiungete la birra, unite le punte di asparagi, mescolate delicatamente. • Scaldate l'olio in una padella antiaderente; quando è ben caldo buttatevi la frittata, fatela cuocere da ambo le parti, se non volete girarla, mettetela in forno caldo per qualche minuto. Servitela calda.

Frittelle sfiziose

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 500g di verdure a piacere (verza, indivia belga, porri, cipolle, broccoletti, ecc.) • 1 cipolla • 125g di farina • 2 uova • 1 bicchiere di birra chiara • 3 cucchiai d'olio d'oliva • un pezzetto di peperoncino piccante • sale • olio per friggere	• In una padella mettete a stufare la cipolla tritata finemente con l'olio e due cucchiai di birra. • Aggiungete le verdure tagliate sottilmente, il peperoncino e il sale. Fate cuocere per circa 30 minuti. • In una ciotola setacciate la farina, unite un pizzico di sale, i tuorli d'uovo e la birra rimanente, mescolate bene con la frusta fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. • Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e incorporateli alla pastella. Immergete grosse cucchiaiate di verdure nella pastella e friggete in abbondante olio caldo. Sgocciolate le frittelle su una carta assorbente, spolverizzatele di sale e servitele.

Gnocco fritto

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE

• 1kg di farina • 30g di strutto • 1 bicchiere di latte tiepido • birra q.b. • sale • olio per friggere	• Impastate la farina con lo strutto, unite il latte, il sale e birra quanto basta per avere un composto liscio e omogeneo di giusta consistenza. • Coprite la pasta e lasciate riposare per 30 minuti. • Stendete la pasta dello spessore di circa 8mm, tagliatela a losanghe e friggetele in abbondante olio bollente, mentre le friggete foratele con la forchetta, sgocciolatele su carta assorbente e servitele calde accompagnate da fette di salume: prosciutto, salame, ciccioli, ecc.

Patate con la pancetta

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 600g di patate • 200g di cipolle • 50g di pancetta affumicata in una sola fetta • 1/4 di litro di birra chiara • 200g di panna fresca • 2 cucchiai d'olio d'oliva • sale	• Sbucciate le patate e le cipolle, lavatele e tagliatele a fettine sottili. Tagliate la pancetta a dadini. • Ungete una pirofila, riempitela a strati alterni di cipolle e patate, mettete qua e la dadini di pancetta e salate. • Irrorate con la birra e la panna e ponete in forno per circa 40 minuti; servite la pietanza calda.

Patatine ubriache

per 4-6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1kg di patate novelle	• Pulite le patate, tagliatele a spicchi. In una pirofila mettete gli

- 1 bicchiere di birra
- 4 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- un pizzico di peperoncino
- 1dl d'olio d'oliva
- sale

spicchi di patate, l'olio d'oliva, la birra, l'aglio tritato, salate e unite un pezzetto di peperoncino piccante.

- Cuocete in forno caldo a 200° per circa 25 minuti, cospargete di prezzemolo tritato, mescolate e servite.

Pancarrè alla crema di formaggio

per 4 persone

INGREDIENTI

- 4 fette di pancarrè
- 80g di burro
- 250g di fontina
- 2 tuorli d'uovo
- 2 bicchieri di birra chiara
- olio per friggere
- sale
- pepe di cajenna

PREPARAZIONE

- Friggete in olio bollente le fette di pancarrè fino a quando non diventano dorate, sgocciolatele su un foglio di carta assorbente.
- Grattugiate il formaggio, versatelo in un tegame e impastatelo con il burro e un bicchiere di birra, mettete il composto sul fuoco e cuocete a fiamma bassa fino a quando il formaggio non sarà diventato una crema. Lasciate intiepidire, poi aggiungete i tuorli d'uovo. Salate, profumate con un pizzico di pepe di cajenna, rimettete sul fuoco, mescolate e aggiungete pian piano l'altro bicchiere di birra. Cuocete a fuoco basso fino a quando il composto non risulterà cremoso.
- Disponete le fette fritte in una pirofila, copritele con la crema di formaggio e mettetele in forno già caldo a 200° per circa 10 minuti. Servitele subito.

Peperoni saporiti

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2 peperoni rossi • 2 peperoni gialli • 1 bicchiere di birra chiara • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • 1 cucchiaio di capperi • 1 filetto d'acciuga • 10 olive snocciolate • 4 pomodori pelati • 1 pizzico di origano • 3 cucchiai d'olio d'oliva • sale	• Pulite e lavate i peperoni, tagliateli a strisce. In un tegame fate soffriggere nell'olio la cipolla tritata, unite i peperoni, lo spicchio d'aglio tritato, i capperi, le olive snocciolate, il filetto d'acciuga spezzettato, l'origano e il pomodoro a pezzettini. • Irrorate con la birra, salate leggermente e lasciate cuocere per circa 30 minuti.

Rotolo dolce-salato

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 300g di pasta frolla anche surgelata • 300g di funghi champignon • 100g di prosciutto crudo affumicato • 1 tuorlo d'uovo • 200g di Emmental o altro formaggio a piacere • 20g di pistacchi • 1 spicchio d'aglio • un pizzico di semi di finocchio • un pizzico di semi di cumino • 1/2 bicchiere di birra chiara • 2 cucchiai d'olio • sale	• Pulite i funghi, lavateli, affettateli, fateli cuocere con l'aglio e l'olio per alcuni minuti. • Scongelate la pasta frolla, stendetela e datele una forma rettangolare. Mettetela su un panno, spennellatela con la birra e lasciatela asciugare. • Adagiate sulla pasta i funghi, sopra mettete il formaggio tagliato a listarelle, cospargete con i semi di finocchio e con quelli di cumino, salate, pepate e coprite con le fette di prosciutto. • Tuffate i pistacchi in acqua bollente, scolateli e sbucciateli, distribuiteli sul prosciutto, arrotolate la pasta formando un rotolo piuttosto stretto e chiudendolo bene alle estremità. • Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto, ponete il rotolo sulla

• pepe	placca del forno che avrete foderato con carta stagnola e cuocetelo a 180° per circa 40 minuti. • Trascorso questo tempo, sfornate il rotolo, lasciatelo intiepidire, poi tagliatelo a fette e servitelo.

Würstel e uova

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 6 uova fresche • 6 fette di pancarrè • 20g di burro • 6 würstel • 1 lattina di birra chiara • senape q.b. • 30g di parmigiano grattugiato • sale • pepe	• Versate la birra in una casseruola, portatela a ebollizione, rompete le uova e buttatele delicatamente nella birra. Dopo qualche minuto, con il mestolo forato, estraete le uova e posatele sulle fette di pancarrè che avrete imburrato. • Su ogni uovo, mettete un pò di sale e una spruzzata di pepe e una spolverata di parmigiano grattugiato. Mettete in forno per qualche minuto. • Nel frattempo cuocete alla griglia i wurstel, tagliateli a metà e spalmateli con la senape. Serviteli insieme alle fette di pancarrè e uovo. accompagnate con birra.

Soufflé di formaggi alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 100g di groviera • 100g di fontina	• Sciogliete 30g di burro in un tegame, aggiungete la farina, il sale, il pepe e poco per volta la birra e la panna.

• 50g di burro • 6 uova • 2dl di birra • 2dl di panna fresca • 40g di farina • sale • pepe	• Mescolate fino a ottenere una besciamella liscia e morbida. Lasciate raffreddare, poi unite i tuorli e i formaggi tagliati a dadini. Unite gli albumi montati a neve, aggiustate di sale e mescolate delicatamente. • Imburrate e spolverizzate di pane grattugiato uno stampo da soufflè, versatevi il composto e cuocete in forno caldo a 200° per circa 30 minuti. Servite subito.

Verdure gratinate alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2kg di patate • 1kg di cipolle • 120g di burro • 1/2 litro di panna • 3dl di birra • 100g di parmigiano grattugiato • 100g di groviera grattugiata • 1 cucchiaio di pane grattugiato • noce moscata • sale • pepe	• Pulite le cipolle, affettatele sottilmente, fatele appassire in 60g di burro e salatele. • Pelate le patate, tagliatele a dischetti sottili, metteteli in una ciotola con la birra, la panna, i formaggi grattugiati, il pane grattugiato, il sale, il pepe e una grattata di noce moscata. • Imburrate una pirofila, disponete un pò del composto di patate, birra e formaggi, poi ricoprite con una parte delle cipolle, e continuate fino a esaurimento degli ingredienti. • Terminate con le patate, disponete il burro rimasto a fiocchetti e cuocete in forno dapprima a 200°, poi a 160° per circa 2 ore. Servite come contorno per arrosti.

Verdure pastellate

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1kg di verdure miste: zucchine, carote, fiori di zucca, cavolfiori, melanzane, broccoletti, ecc. per la pastella: • 100g di farina bianca • 1 uovo • 1 cucchiaio d'olio d'oliva • birra q.b. • sale • olio per friggere	• Pulite e lavate le verdure, tagliatele a tocchetti e lessatele in acqua bollente salata. • In una terrina sbattete l'uovo con la farina, l'olio e il sale, unite tanta birra quanto basta per avere un composto molto morbido. Coprite e lasciate riposare per circa 30 minuti. • Trascorso questo tempo, rimescolate la pastella, immergetevi la verdura e friggetela in olio bollente. Sgocciolatela su carta assorbente, salatela e servitela ben calda.

Dessert

- Arance alla birra »
- Christmas plum pudding »
- Crêpe di rose »
- Torta bionda »
- Budino rosè »
- Coppe di zabaione »
- Macedonia spiritosa »
- Torta di mandorle »
- Budino solare »
- Crema spumeggiante »
- Sorbetto alla birra »
- Zuppa di pesche alla birra »

Arance alla birra

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 4 arance • 100g di zucchero • 1 bottiglia da 33cl di birra scura • 4 foglie di menta	• Pelate le arance a vivo, eliminando la pellicina bianca. Tagliatele a fette, poi mettetele in una ciotola. • Fate scaldare la birra per 5 minuti aromatizzandola con qualche fogliolina di menta e unite lo zucchero. Versate la birra sulle arance, lasciate raffreddare, poi ponete la ciotola in frigorifero. Servite in quattro coppette guarnendo con foglioline di menta fresca.

Zuppa di pesche alla birra

per 10 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 5 pesche a pasta bianca • 5 pesche a pasta gialla • 120g di zucchero • 1 arancio • 1 limone • 1 baccello di vaniglia • 1/2 litro di birra leggera • verbena fresca	• Lavate le pesche e, senza sbucciarle, tagliate a spicchi molto sottili e mettetele in una frossa coppa. • Fate bollire 1/2 litro d'acqua, la birra, con il baccello di vaniglia, lo zucchero, il succo d'arancia, il succo di limone e la verbana. • Versate questo sciroppo bollente sulle pesche e mettete il tutto nel congelatore per circa 2 ore. Servite il dessert ghiacciato.

Budino rosè

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE

• 4 banane • 300g di lamponi • 2 uova • 60g di zucchero • 2dl di panna fresca • 1/2 bicchiere di birra chiara	• In una terrina mettete le banane tagliate a fette, unite i lamponi e irrorate con la birra. Mescolate il tutto. • In un'altra terrina montate le uova con lo zucchero, in un altro recipiente montate la panna. • Unite i tre composti e versate il tutto in uno stampo da budino con il buco in mezzo foderato con fette di banana e qualche lampone. Mettete in frigorifero per almeno 3 ore, quindi servite.

Budino solare

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 150g di mandorle sbucciate e tritate • 1 litro di birra chiara • 50g di scorza d'arancia • 120g di uva sultanina • 10 tuorli d'uovo • 200g di farina tapioca • 200g di zucchero • 1 cucchiaio di cannella • 1 baccello di vaniglia • maraschino q.b. per servire: • panna montata • burro per lo stampo	• Ammollate l'uvetta nel maraschino. In una pentola mettete la birra, lo zucchero, il baccello di vaniglia e portate a ebollizione. Versatevi a pioggia la farina di tepioca, appena bolle togliete il tegame dal fuoco e aggiungetevi le mandorle tritate, la cannella, i tuorli, la scorza d'arancia e l'uvetta sgocciolata. • Mescolate bene, poi imburrate uno stampo, versatevi il composto e cuocetelo a bagnomaria in forno caldo a 180°. • Quando il budino sarà cotto, sfornatelo, lasciatelo intiepidire, poi servitelo con panna montata.

Coppe di zabaione

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 250g di zucchero • 1 litro di birra chiara • 1/4 di litro di vino bianco secco • 1 limone • 1 stecca di 3 cm di cannella • 1 bicchiere di maraschino • 6 tuorli d'uovo • 1/2dl di panna fresca per guarnire: • 6 lingue di gatto	• Fate bollire in un tegame la birra, la cannella, la buccia di limone e lo zucchero, versate anche il vino • Lasciate raffreddare, poi unite i tuorli d'uovo sbattuti con la panna, il maraschino e il succo di limone. • Cuocete a bagnomaria, mescolando fino a quando il composto diventa denso e cremoso. • Servite in coppe di vetro e guarnite con lingue di gatto

Crema spumeggiante

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2 tuorli d'uovo • 150g di zucchero • 180g di mascarpone • 2 cucchiai di birra • 1 cucchiaio di rum	• Battete i tuorli con lo zucchero fino a quando il composto non sarà soffice, unite poi il mascarpone, mescolate fino ad avere una crema omogenea. • Unite goccia a goccia la birra e il rum. Versate la crema nelle coppette e guarnite con i biscotti, mettete per qualche ora in

per guarnire: • 4 lingue di gatto	frigorifero e servite.

Christmas plum pudding

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 150g di farina • 200g di grasso di rognone di manzo • 200g di mollica rafferma • 500g di uva passa • 150g di bucce d'arancia, di limone, di cedro candite • 200g di frutta secca tritata • 100g di mandorle tritate • 150g di zucchero • 2 cucchiai di zucchero bruno • 5 uova • 1/2 bicchiere di birra • 2dl di rum o cognac • 1 cucchiaino di sale • 1 cucchiaiata di melassa • 1 cucchiaino di zenzero in polvere • un pizzico di noce moscata • burro per la tortiera	• Passate al mixer il grasso di rognone e la mollica di pane. Lavate e pulite l'uvetta dai semi, quindi tritatela insieme alle bucce candite. Versatele in una ciotola; unite la farina, le mandorle, la frutta secca, le spezie, il sale, lo zucchero. Amalgamate bene con la birra, la melassa e il liquore e lasciate macerare il tutto per una settimana. Ogni giorno mescolate e coprite. • Trascorso questo tempo, unite le uova. • Imburrate uno stampo di porcellana a bordi alti e versatevi il pudding, copritelo con un foglio di carta imburrato, avvolgete sia la tortiera sia il dolce in un telo. • Cuocete a bagnomaria per 4-5 ore, poi togliete il telo, sformate il dolce, spolverizzatelo di zucchero bruno e innaffiatelo di cognac o rum caldi e fiammeggiate. • Servite questo dolce della tradizione natalizia inglese con panna liquida o crema al cognac

Crêpe di rose

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 2 uova • 80g di farina • 1/2 bicchiere di birra • 2 cucchiai di brandy • un pizzico di sale • 1 cucchiaio d'olio • marmellata di rose • 20g di burro • burro per la pirofila	• In una ciotola amalgamate la farina con le uova, aggiungete la birra e il brandy e un pizzico di sale. Lasciate riposare per circa 30 minuti. • Ungete con l'olio una padella antiaderente, versatevi un cucchiaio di composto e fate le crêpe. Procedete così fino ad esaurimento del composto. • farcite ogni crêpe con marmellata di rose, allineatele in una pirofila, cospargetele di fiocchetti di burro e mettetele in forno a 250° per 10 minuti. servitele calde.

Sorbetto alla birra

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1/3 di litro di birra chiara • 150g di zucchero • 1 arancia • 1 albume	• Sbucciate l'arancia, toglietele i semi e passatela al frullatore. Sciogliete lo zucchero in un bicchiere d'acqua e mescolate. • Quando lo zucchero sarà sciolto, incorporatevi l'arancia frullata, la birra e l'albume montato a neve. Mescolate e servite.

Torta bionda

per 6 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE

• 2dl di birra chiara • 50g di burro • 50g di biscotti secchi • 50g di mandorle sbucciate • 1 uovo • 80g di zucchero • 1 fetta di pan di Spagna alta 2cm. oppure 5 o 6 savoiardi • burro per la tortiera	• Tritate le mandorle, passate al mixer i biscotti in modo che diventino polvere. • In una ciotola mettete le mandorle tritate, lo zucchero, l'uovo, la birra e il burro sciolto, mescolate il tutto in modo da avere un composto omogeneo. • Imburrate una tortiera, spolveratela con la polvere di biscotto e sopra sistematevi il pan di Spagna, oppure i savoiardi. • Versatevi sopra il composto e mettete in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti. • Quando la torta sarà cotta, levatela dal forno, lasciatela raffreddare, poi sformatela e servitela.

Torta di mandorle

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 80g di mandorle tritate • 80g di fecola di patate • 1 bicchiere di birra • 80g di burro • 3 uova • 80g di zucchero vanigliato per guarnire: • 20 mandorle sbucciate	• Lavorate il burro con lo zucchero. Quando sarà ben montato, aggiungete le uova uno alla volta. Incorporate la birra a piccole dosi, poi la fecola e le mandorle. Amalgamate bene. • Versate il composto in una tortiera imburrata. Cospargete la superficie con le 20 mandorle sbucciate, ma intere. Infornate per 200° per 45 minuti. Sformate la torta senza capovolgerla e servitela fredda.

Macedonia spiritosa

per 4 persone

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
• 1 pesca • 1 melone • 1 mela • 2 prugne • 1 banana • qualche fragola • 1 arancia • 1/3 di litro di birra chiara • 1 bicchiere di liquore a piacere • 40g di zucchero • 1 limone	• Lavate la frutta, sbucciatela, tagliatela a dadini e mettetela in una grande coppa. Aggiungete il succo del limone e lo zucchero, mescolate con cura e irrorate con il liquore e la birra. • Mettete i frigorifero per almeno 1 ora e servite.